Four à bois ANTHEUS

Modèle déposé

http://www.antheus-concept.fr/antheus-concept/Four_a_bois.html

NOTICE UTILISATEUR

Les Premiers conseils

-Avant utilisation, vous devez lire attentivement les recommandations ci-après, la notice de montage ainsi que le mode d'emploi afin de vous familiariser avec votre four.

- Ce four à bois doit être exclusivement réservé à une utilisation en extérieure.
- Ce four à bois a été conçu pour un usage domestique et non professionnel.

Conseils d'utilisation

-Au montage, cet appareil doit être placé sur une surface stable et plane à l'écart de tout environnement inflammable.

-Il est nécessaire et obligatoire d'effectuer une 1 ere flambée avant utilisation culinaire afin d'éliminer les impuretés de fabrication et de roder le four.

-A chaque utilisation le four doit être monté en température progressivement.
-Il est important de commencer le feu avec du petit bois sec et à l'aide d'un allume-feu.

-Saisir les poignées pour ôter la porte à l'aide d'un gant anti chaleur

-Rajoutez du bois pour entretenir la flamme lorsque vous jugerez que la température n'est plus suffisante à la cuisson de vos plats.

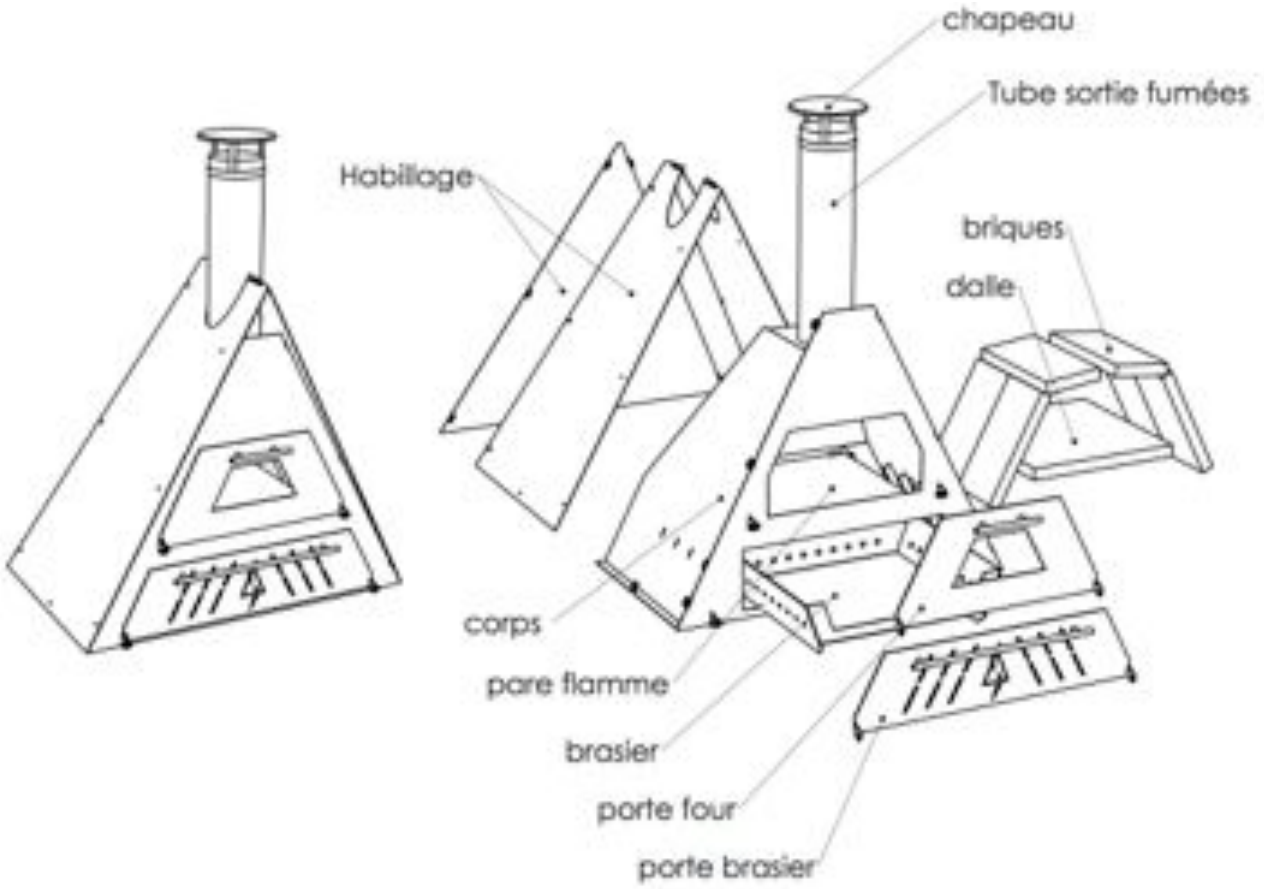
Recommandations

NE JAMAIS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE, OU DE LIQUIDES ANALOGUES POUR ALLUMER OU REACTIVER LE FEU.

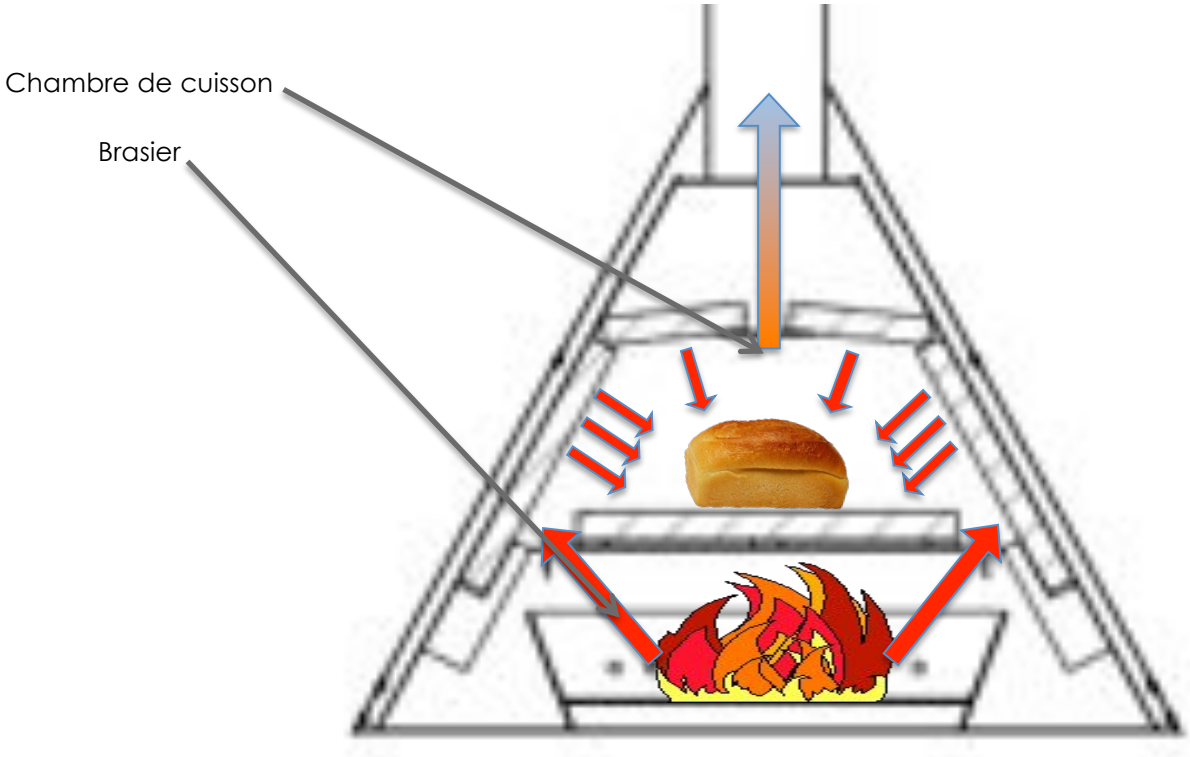
-Ne pas laisser à la portée des enfants.
-Ne pas laisser le four allumé sans surveillance.
-Il est fortement recommandé de n'employer que du bois naturel et sec.
-Ne pas toucher les surfaces du four pendant l'utilisation (risques de brûlures).
-Ne jamais déplacer ou démonter le four tant qu'il est en fonction et qu'il est chaud.
-Ne pas jeter d'eau pour éteindre le feu.
-Ne jamais nettoyer l'intérieur/l'extérieur du four ainsi que la sole réfractaire avec de l'eau ou des produits détergents.
-Il est recommandé de nettoyer le four et la sole réfractaire à froid et à sec avec l'aide d'une balaillette poils laiton et/ou un grattoir.
-Laisser refroidir le four naturellement.
-Il est recommandé de stocker le four a l'abri des intempéries en cas de non-utilisation.
-L'usage d'une housse de protection est recommandée (aprés refroidissement total).

Le distributeur se dégage de toutes responsabilités en cas de non-respect des consignes énoncées ci-dessus.

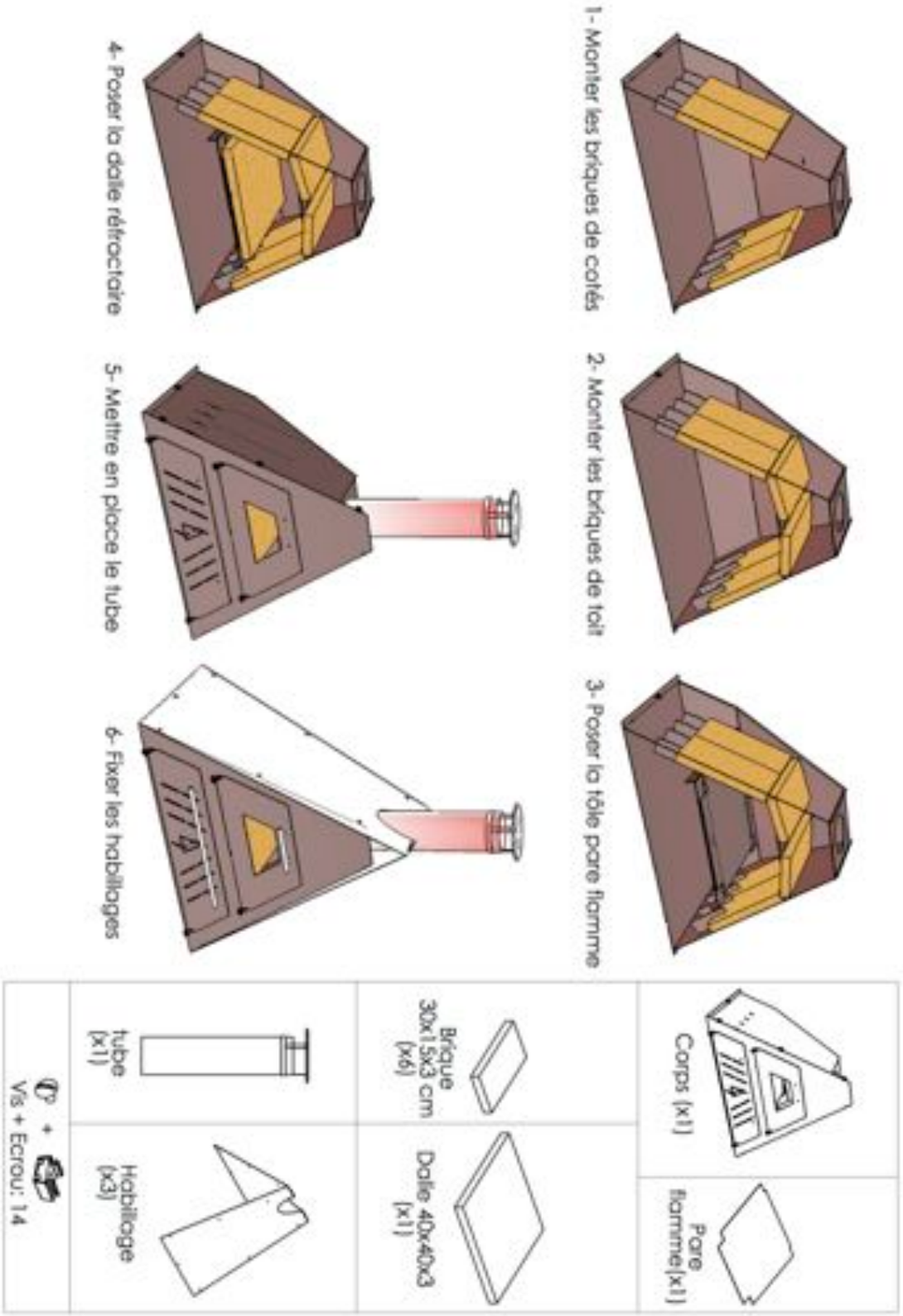
Vue éclatée



Fonctionnement



Montage Voir schémas


1- Monter les briques de cotés
2- Monter les briques de toit
3- Poser la tôle pare flamme
4- Poser la dalle réfractaire
5- Mettre en place le tube
6- Fixer les habillages
Corps (x1)
Pare flamme(x1)
Brique 30x15x3 cm (x6)
Dalle 40x40x3 (x1)
tube (x1)
Habillage (x3)
Vis + Ecrou: 14

Utilisation

L'allumage :

Disposez dans le brasier un allume feu et du petit bois sec. Allumé et placé le brasier au fond du four : Ne pas fermer la porte de brasier afin d'assurer une combustion soutenue.

Apres 5 à 10 minutes chargez avec du bois sec (petites buches recoupées).

Laissez chauffer 15 à 20 minutes portes fermées.

Maintenant les pierres sont chaudes !

Vous pouvez enfourner votre préparation : ouvrez la porte de la chambre de cuisson et glisser votre préparation

ASTUCE : pour enfourner une pizza ou tarte utilisez une pelle inox saupoudrée de farine, penchez la de manière à faire glissé la pate et tiré vers vous par des petits coups sec.

Le rechargement :

Vous pouvez recharger votre four en cours de fonctionnement pour entretenir la flamme lorsque vous jugerez que la température n'est plus suffisante à la cuisson de vos plats.

Pour cela ouvrez la porte du brasier et déposez des petites buches sur les braises. (Il est fortement déconseillé de tirer le brasier hors du four pour des raisons de sécurité).

Nota : il est recommandé, dans la mesure du possible, d'effectuer ce rechargement entre 2 cuissons afin d'éviter un gout de fumé trop présent.

La cuisson :

Pour les gratins ou les recettes dans un plat : le four doit être chaud, mais les flammes ne sont pas obligatoires : les braises suffisent.

Pour les pizzas : la pierre doit être bien chaude (20 à 30 minute de préchauffage) et rajoutez un peu de bois pour faire des flammes avant d'enfourner. Comme cela la cuisson se fera aussi bien sous la pate et sur la garniture.

Recette pizza

Pâte:
Pour 1 kg de farine (type 55)
1 cubes de levure de boulanger de 42 gr.
25 gr de sel
½ verre d'huile d'olive
½ litre d'eau

Sauce:
tomates concassées 400 gr.
d'huile d'olive
1 gousses d'ail haché
Un peu de mélange de marjolaine et origan
1 carreau de sucre
Un peu de sel et poivre du moulin

Préparation
Préparez la pâte en délayant la levure dans l'eau. Ajoutez le sel et la farine.
Mélangez en pétrissant un minimum pour que votre pâte reste souple.
Finissez en incorporant l'huile. Formez une boule.
Divisez-la en 4 pâtons un peu farinés.
Couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 2 heures.
Mettez dans un récipient les tomates concassées, l'ail et le basilic hachés,
les herbes, sucre, huile d'olive, sel et poivre.
Mélangez et réserver jusqu'au moment de l'emploi.
Une fois les pâtons levés, sur une table farinée, étalez-en un, votre disque
doit être de 30 cm de diamètre environ.
Posez-le sur votre pelle un peu farinée.
Répartissez votre sauce tomate à l'aide d'une louche.
Ajoutez vos ingrédients anchois, fromage râpé ou Mozzarella.

Enfournez votre pizza en la déposant sur la dalle réfractaire

Celle-ci doit cuire en moins de 5 minutes.
Défournez à l'aide de votre pelle
Découpez avec la roulette, régalez-vous.

Recette tarte flambée

Ingrédients

500 g de pâte à pizza
250 g de fromage blanc
1/4 l de crème épaisse
2 gros oignons
80 g de poitrine fumée (lardons)
1 cuillerée à soupe d'huile
noix de muscade, sel, poivre

Préparation

Coupez le lard en petits lardons. Hachez les oignons.
Mélangez bien le fromage blanc et la crème.
Assaisonnez de sel, de poivre et d'une pincée de muscade râpée.
Etendre la pâte le plus finement possible (très important)

Etalez sur la pâte le mélange fromage-crème avec une spatule en bois.
Parsemez la surface de la pâte d'oignons et de lardons.
Arrosez avec l'huile.
Enfournez votre tarte flambée

La cuisson doit durer 3 minutes maxi.